

Vařeno-pečená šunka s krustou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 7

- bobkový list 1 ks
- cibule 1 ks
- pikantní hořčice 2 lžíce
- máslo 100 g
- nové koření 3 ks
- kořenová zelenina 200 g
- pepř 5 kulička
- strouhanka 8 lžíce
- šunka 1 kg
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Uzenou kýtu nebo šunku dáme do hrnce spolu s kořením, rozkrojenou cibulí a kořenovou zeleninou, zalijeme vodou a necháme vařit asi 40 - 45 minut.

Rozpustíme máslo a vlažné ho smícháme s hořčicí, rozšlehaným vejcem a strouhankou, osolíme a opepříme.

Uvařenou kýtu necháme vychladnout, dáme na plech s pečícím papírem a nanese vrstvu strouhanky.

Pečeme na 190 °C asi 30 minut.

